

Terviseameti 2015. a aruanne toitlustamise korraldamise valdkonnas.

1. Järelevalve üldtulemused toitlustamise korraldamise valdkonnas

Järelevalvet haridus- ja sotsiaalasutustes toitlustamise korraldamise üle teostati tööplaani alusel. Kontrollitavate asutuste arvu üle otsustamisel võeti arvesse objekti riskikategooriat.

Tabel 1. tutvustab 2015. aasta järelevalvet üldandmetega toitlustamise korraldamise valdkonnas.

Tabel 1 Järelevalve üldandmed 2015. a

	Tegutsevate objektide arv	Kontrollitud objektide arv	Ettekirjutuste arv	Kaebused		
				Üldarv	Objektiivselt (nt. laboratoorselt) kontrollitud	Põhjendatud
Toitlustamine koolieelsetes lasteasutustes	741	726	1	8	3	4
Toitlustamine koolides	586	548	0	2	2	1
Toitlustamine noortelaagrites	29	28	0	0	0	0
Toitlustamine laste hoolekandeesutustes	15	4	0	0	0	0
Täiskasvanute hoolekandeesutused	173	178	0	0	0	0
Erihoolekandeteenused	149					
Toitlustamine asenduskodudes	68	19	0	0	0	0
Toitlustamine tervishoiuasutustes	52	14	0	0	0	0
Toitlustamine kinnipidamisasutustes	19	9	0	2	0	0

Aasta jooksul tehti toitlustamise korraldamise valdkonnas üks ettekirjutus lasteaiale.

Ettekirjutuse aluseks oli laboratoorselt kontrollitud tegelikku ja teoreetiliselt arvestatud 10 päeva keskmise teoreetilise toiduenergia ja põhitoitainete sisalduse mittevastavus nõuetele.

Järelkontroll kinnitas, et kõik parameetrid vastasid nõuetele.

Kokku laekus Terviseametile aasta jooksul 12 kaebust toitlustamise korraldamise teemal, neist 5 kaebust oli põhjendatud.

2. Terviseameti talituste korraldav töö toitlustamise korraldamise valdkonnas 2015. aastal

Lisaks plaanilistele inspekteerimistele olid Terviseameti järelevalveametnikud kaasatud ka teiste ametkondadega koostöö korraldamisse ning valdkonnaalastesse üritustesse. Samuti toimus talitustes kodanike nõustamine. Talituste korraldav töö on näidatud tabelis 2.

Tabel 2 Terviseameti talituste korraldav töö 2015. aastal

Terviseameti talitus	Osalemise üritusel (maakonnas, vallas, linnas)	Avaldatud trükiseid, võetud sõna raadios, TV-s	Koostöö ametite, inspeksioonide, teadusasutustega	Korraldatud teabepäevade arv	Teabepäevade arv, kus on võetud osa lektorina	Nõustamiste arv
Ida			1	1	1	147
Lääne	6		3		1	67
Lõuna	1		15		2	195
Põhja	1	2				638

3. Toitlustamise korraldamine koolieelsetes lasteasutustes

Toitlustamise korraldamist koolieelsetes lasteasutustes kontrolliti sotsiaalministri 15. jaanuari 2008. a määruse nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“ järgi.

2015. aastal kontrollis Terviseamet 726 lasteaeda.

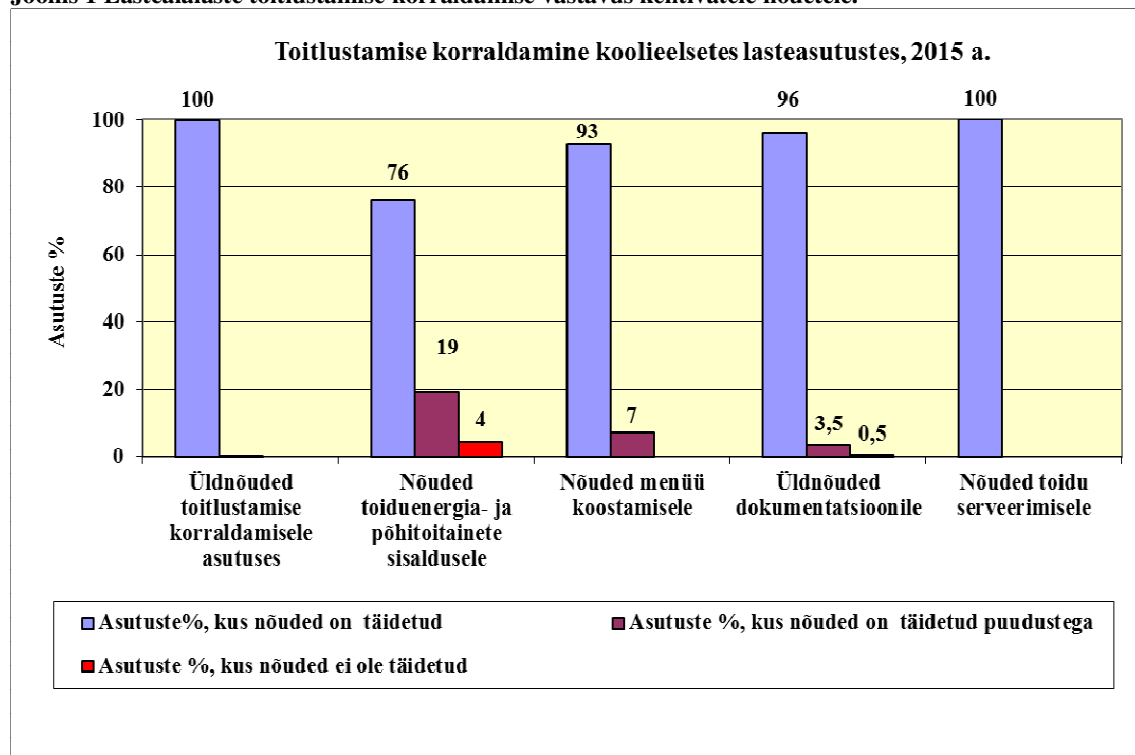
Objektide hindamisel jagati kehtivad nõuded viieks erinevaks osaks:

1. Üldnõuded toitlustamise korraldamisele (nt. söögiajad ja pikkused, joogivee kättesaadavus jm);
2. Nõuded toiduenergia- ja põhitoidainete sisaldusele;
3. Nõuded menüü koostamisele (nt. mitmekesisus);
4. Üldnõuded dokumentatsioonile (nt. tehnoloogilised juhendid jm);
5. Nõuded toidu serveerimisele (nt. serveerimistemperatuur).

Toitlustamise korraldamise hindamisel hinnati iga osa eraldi (1–5) ning lähtuti sellest, kas nõuded olid täidetud täielikult, olid täidetud osaliselt või ei olnud täidetud.

Kehtivate nõuete täitmise hinnanguid tutvustab joonis 1.

Joonis 1 Lasteaialaste toitlustamise korraldamise vastavus kehtivatele nõuetele.



3.1. Jooniselt näeme, et üldnõuded toitlustamise korraldamisele on täidetud kõigis lasteaedades 100%.

3.2. Järelevalve tulemused näitavad, et kontrollitud lasteaedades ~76% vastas nõuetele nii toiduenergia kui ka põhitaitainete teoreetiline sisaldus. Kuid ligi 24% kontrollitud lasteaedades on olnud raskusi menüü optimaalse teoreetilise energeetilise sisalduse või põhitaitainete optimaalse osakaalu saavutamiseks. Kontrollitud lasteasutustes oli 19%, kus nõuded toiduenergia ja/või põhitaitainete sisaldusele olid täidetud puudustega (mõned vaadeldavatest parameetritest võisid olla normist kõrgemal või madalamal). Aasta jooksul tuvastati 4% asutustes, et vajalikud andmed puuduvad või esitatud andmed ei vastanud nõuetele.

Toiduenergia sisalduse andmete detailne analüüs näitab, et 86% asutustes oli toiduenergia teoreetiline sisaldus nõuetega vastavuses, ~5% asutustes oli kümne päeva menüü keskmine teoreetiline toiduenergia sisaldus ettenähtust madalam. Paljudes lasteaedades oli see näitaja ettenähtus kõrgem (~9% asutuses).

Põhitaitainete teoreetilise sisalduse detailne analüüs näitab, et kõige rohkem probleeme tasakaalustatud menüü koostamisel on süsivesikute vajaliku sisalduse saavutamine.

Kontrollitud asutustest näitas kahe nädala menüü analüüs 17% lasteaedades süsivesikute

teoreetilise sisalduse erisust normist (kõrgem või madalam). Valkude ja rasvade teoreetilise sisalduse osas oli normist kõrvalekalle märgitud vastavalt 7,3% ning 10,5%.

Puuduste likvideerimiseks korrigeeritakse menüüd (tehakse menüü energiarikkamaks või suurendatakse portsjoneid), kontrollitakse toiduenergia sisalduse arvutusi (arvutuste kontrollimise käigus tuvastatakse sageli probleemid oskamatuses õigesti arvestada ning kasutatud arvutiprogrammidesse on vead juba sisse programmeeritud).

3.3. Menüü koostamise osas tuvastati puudusi 7% asutustest.

Kontrollitud lasteaedades 42s (~6% kontrollitud lasteaedades) pakuti värsket kala soovituslikust harvem (kehtivate nõuete kohaselt soovitatakse värskest kalast valmistatud toitu või kalatooteid pakkuda vähemalt üks kord nädalas). Üheksas lasteaias pakuti puuvilju ettenähtust harvem (värsked puuvilju pakutakse vähemalt kolm korda nädalas).

Lasteaiad liituvad PRIA koolipiima programmiga ning mõned pakuvad 1 päeva jooksul üle 400 ml piima: kuues lasteaias pakuti piima rohkem kui on soovitatud.

Kuues asutuses leiti suitsuliha/singi- ja vorstitoodete sagedat kasutust (kehtivate nõuete kohaselt jäetakse suitsutatud, vinnutatud ja vürtsitatud toidud koolieast nooremate laste toiduvalikust välja ning viinereid, keeduvorsti, sardelle ning nendest valmistatud kastmeid on soovitatav mitte pakkuda rohkem kui kord kuus).

Kolmes lasteaias leiti hüdrogeenitud taimeraskvu sisaldavate toodete kasutamist, mida kehtivate nõuete kohaselt tuleb vältida.

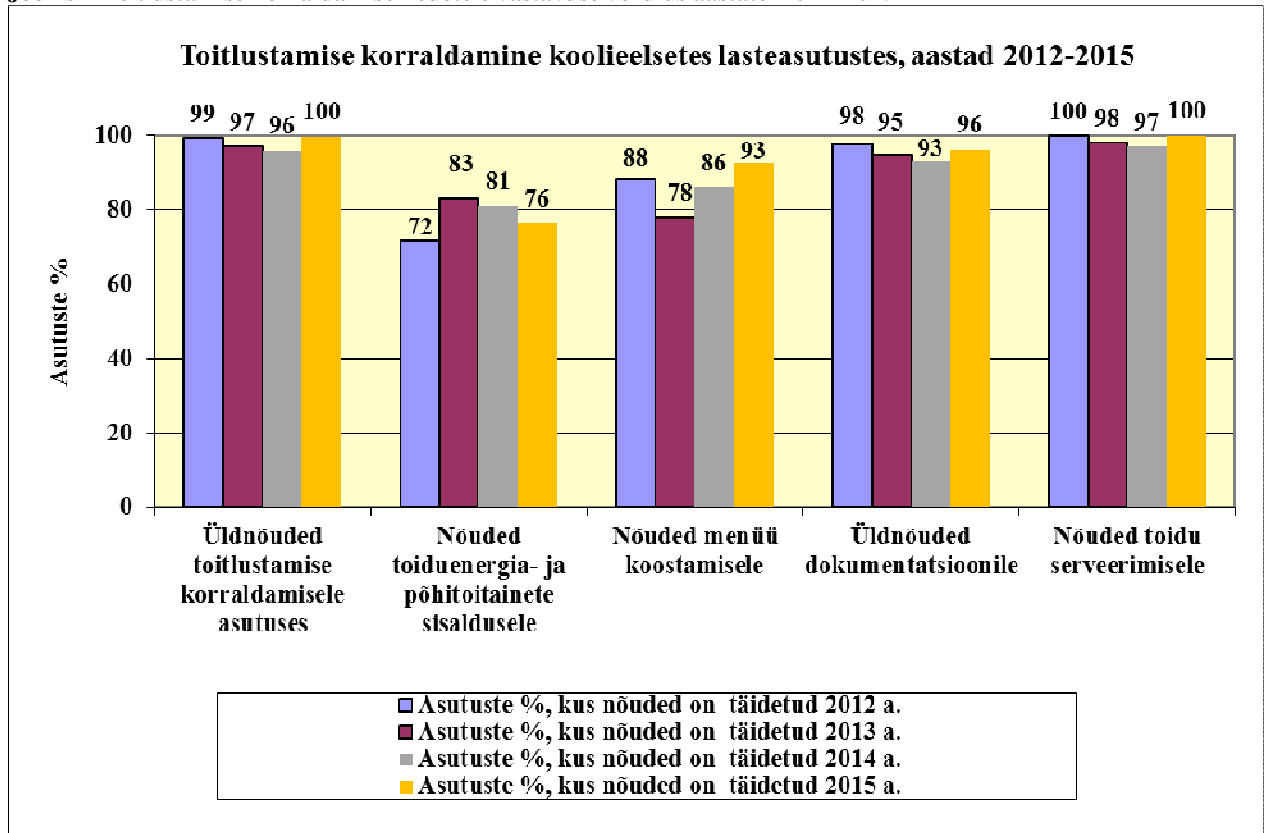
3.4. Dokumentatsiooni osas on lasteaedades enamasti nõuded täidetud. Puudusi avastati 3,5% kontrollitud asutustes. Dokumentatsiooni nõuetele mittevastavateks hinnati 0,5% asutustest.

3.5. Nõuded toidu serveerimisele olid täidetud kõigis lasteaedades.

Toitlustamise korraldamise nõuetele vastavuse võrdlust lasteaedades aastatel 2012–2015 näitab joonis 2.

Jooniselt näeme, et enamus puudusi ja raskusi on nelja aasta jooksul jätkuvalt kahe nädala menüü toitude nõuetekohase energeetilise sisaldusega ning põhitoitainete õige osakaalu saavutamiseks. Samuti on probleemiks ka teatud toiduainete pakkumise sagedusega, mis tekitab probleeme mitmekesise menüü koostamisel.

Joonis 2 Toitlustamise korraldamise nõuetele vastavuse võrdlus aastatel 2012–2015



Puudused, mille kohta tehti 2015. aastal märgukirjad ja ettepanekud:

- inspekteerimise käigus kohati toiduvalmistamise käigus retseptuuri muutmist, kuid toidu tehnoloogilised kaardid olid seejuures muutmata;
- einestamisruumi läheduses puudusid vedelseep ja käte kuivatamise võimalus;
- puudusid tehnoloogilised kaardid, toiduenergia- ja põhitoidainete arvestused;
- märkusi tuli teha menüü vaheldusrikkuse kohta; menüüs puudus leib, kalatooted, puuvilju pakutati ettenähtust harvem.

Toitlustajad on enamikel juhtudel avatud koostööks ning probleemile tähelepanu juhtimisel on see võimalik kiirelt lahendada.

Aasta jooksul registreeriti lasteaeades 8 kaebust toitlustamise korraldamise osas, nendest neli oli põhjendatud.

Positiivne oli, et lasteaegade menüüd on muutunud tervislikumaks. On aru saada, et menüüga tegeldakse regulaarselt, võetakse kasutusele uusi tervislike komponentidega toite, mida õpetajate sõnul süüakse hea meelega.

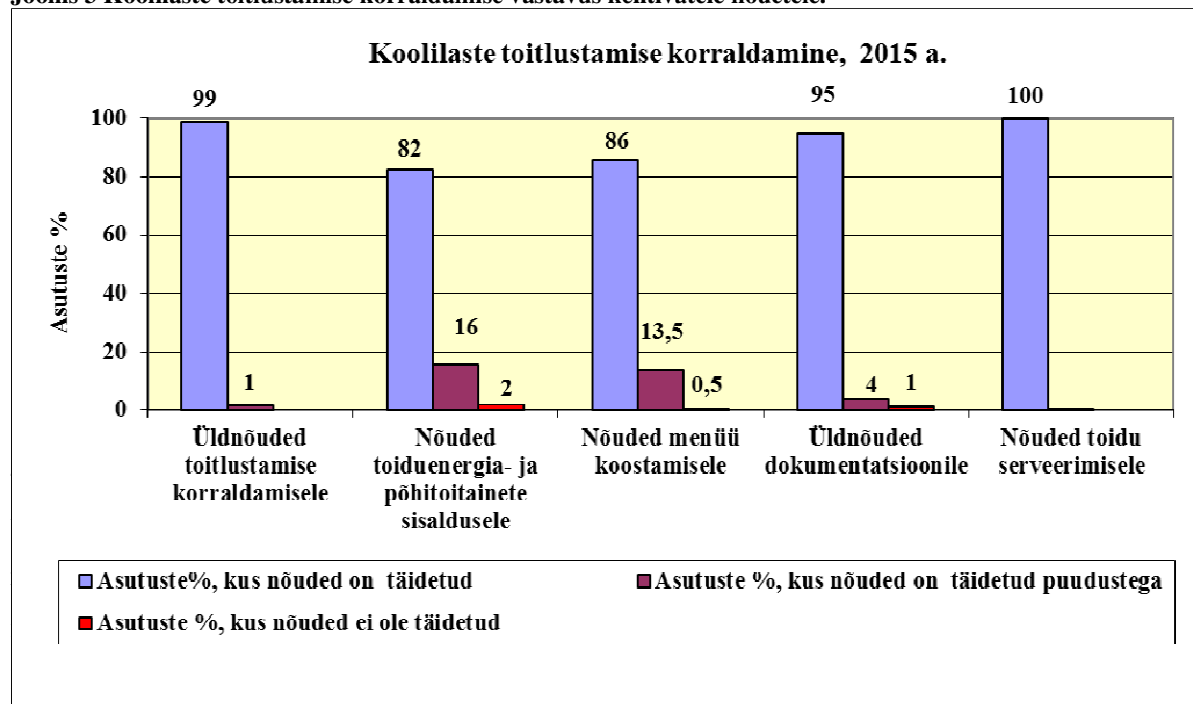
4. Toitlustamise korraldamine koolides

Toitlustamise korraldamist koolides inspekteeriti vastavalt sotsiaalministri 15. jaanuari 2008. a määrusele nr 8 „Tervisekaitse nõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“.

2015. aastal kontrolliti toitlustamise korraldamist 548 koolis. Objektide hindamisel jagati kehtivad nõuded viieks erinevaks osaks (vt. punkt 3. Toitlustamise korraldamine koolieelsetes lasteasutustes).

Tõrge! Ei leia viiteallikat. annab ülevaate järelevalve käigus koolidele antud hinnangutest.

Joonis 3 Koolilaste toitlustamise korraldamise vastavus kehtivatele nõuetele.



4.2. Nõuded toiduenergia ja põhitoitainete sisaldusele on täidetud 82% kontrollitud asutustest, 16% asutustest täitis nõuded osaliselt ning 2% kontrollitud koolides esineb nõuete mittetäitmist.

Järelevalve tulemuste põhjalik analüüs näitab, et kontrollitud koolidest ~82%, kus koolilõuna vastas nõuetele nii toiduenergia teoreetilise sisalduse kui ka põhitoitainete teoreetilise sisalduse osas ning ~18% kontrollitud koolides on toitlustajal olnud raskusi menüü optimaalse energetilise sisalduse või põhitoitainete optimaalse osakaalu saavutamise (mõned

vaadeldavatest parameetritest võisid olla normist kõrgem või madalam). Aasta jooksul tuvastati 2% asutustes vajalikke andmete puudumist või esitatud andmete nõuetele mittevastavust.

Toiduenergia teoreetilise sisalduse andmete analüüs näitab, et 91% koolides oli toiduenergia teoreetiline sisaldus nõuetega vastavuses, ~1,3% koolides oli kümne päeva menüü keskmine toiduenergia teoreetiline sisaldus ettenähtust madalam. Paljudes koolides oli see näitaja ettenähtust kõrgem (~5,6% asutuses).

Menüüde detailne analüüs põhitoitainete teoreetilise sisalduse osas näitab, et kõige rohkem probleeme tasakaalustatud menüü koostamisel on süsivesikute vajaliku sisalduse saavutamine. Kontrollitud asutustest näitas kahe nädala menüü teoreetiline analüüs 13% koolides süsivesikute sisalduse erisust normist (kõrgem või madalam). Valkude ja rasvade osas oli normist kõrvalekalle märgitud vastavalt ~8,7% ning ~7,8% koolidel.

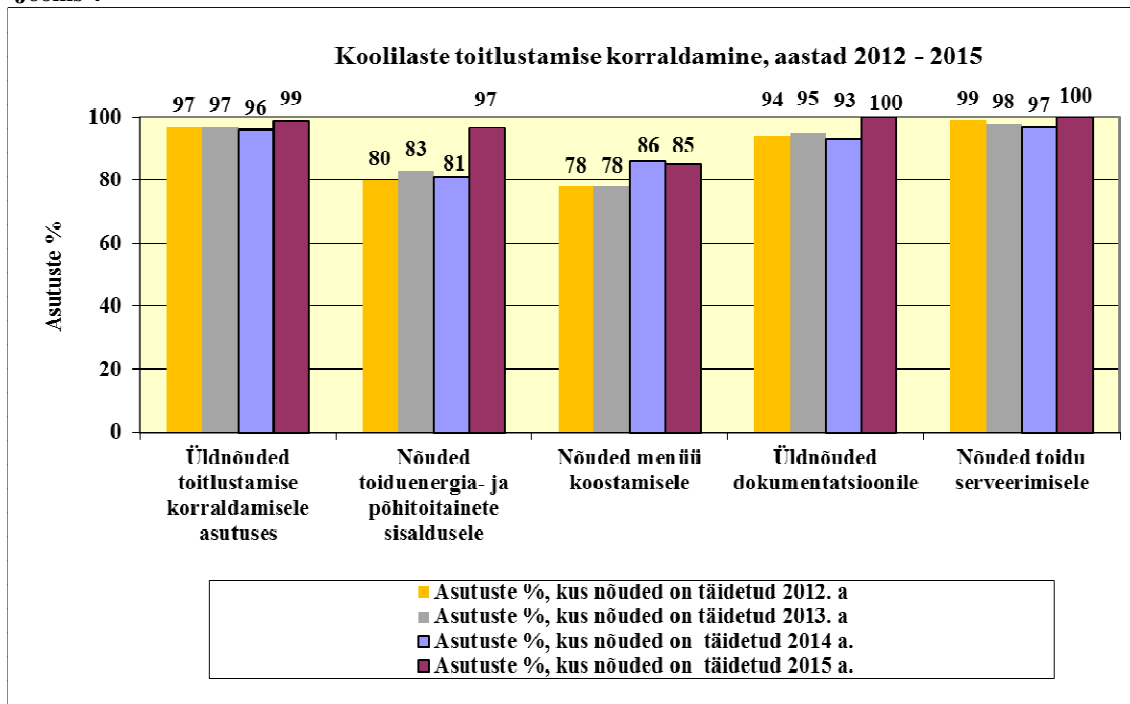
4.3. Menüü koostamise osas oli puudusi 13,5% koolidest ning mittevastavaks olid hinnatud menüüid 0,5% koolides. Menüü koostamisel on põhiliseks probleemiks kalatoitude pakkumise kordsus ettenähtust madalam (~10% kontrollitud koolides) ning puu- ja köögiviljade pakkumise kordsus ettenähtust madalam (~8% kontrollitud koolides). Kahes koolis fikseeriti viinerite või teiste poolfabrikaatide sagedat kasutamist.

4.4. Dokumentatsiooni vormistamise osas on nõuded täidetud 95% koolidest. Puudulikud andmed olid 4% koolis ning 1% on see näitaja hinnatud nõuetele mittevastavaks.

4.5. Nõuded toidu serveerimisele on kõigis koolides täidetud 100%.

Koolides toitlustamise korraldamise nõuetele vastavuse võrdlust aastatel 2012–2015 näitab joonis 4.

Joonis 4



Jooniselt näeme, et sarnaselt lasteaialaste toitlustajatele esines ka koolilaste toitlustajatel nelja aasta jooksul raskusi koolilõuna toiduenergia sisalduse ning põhitaitainete õige osakaalu saavutamise ja puuduseks on ka teatud toiduainete pakkumise sagedus, mis tekitab probleeme mitmekesise menüü koostamisel.

Puudused, mille kohta tehti 2015. aastal märgukirjad ja ettepanekud:

- retseptuuri muudatused, mis jäid toidu tehnoloogiliste kaartidel muutmata;
- puudulikud toiduenergia- ja põhitaitainete arvestused;
- ebapiisav menüü vaheldusrikkus.

Aasta jooksul registreeriti kaks kaebust koolides toitlustamise korraldamise kohta, nendest üks oli põhjendatud.

Positiivse joonena võib välja tuua, et koolilaste toitlustamise korraldamisel pannakse üha enam rõhku pikapäevarahma õpilastele pakutava eine tervislikkusele. Samuti laieneb hommikupudru pakkumine soovijatele ning see leiab positiivset vastukaja. Kooli puhvetite

kaubavalik muutub tervislikumaks, värviliste pulgakommide ja närimiskummide ning liigset suhkrut sisaldavate jookide osakaal toiduvalikust on langenud.

Koolides ja lasteaedades üldiselt välditakse poolfabrikaate ning toit valmistatakse kohapeal. Maakoolid ja -lasteaiad kasutavad suuresti ka kohalikku ning hooajalist toorainet.

5. Toitlustamise korraldamine noortelaagrites

Toitlustamise korraldamist kontrolliti sotsiaalministri 23. märtsi 2012. a määruse nr 7 „Tervisekaitsenõuded noorte püsilaagritele“ järgi.

Nimetatud määruse nõuete kohaselt peab noori toitlustama kindlaksmääratud kellaaegadel neli korda päevas. Söögiaeg peab kestma vähemalt 30 minutit ja toidukordade vahe ei tohi ületada nelja tundi. Kohtade arv söögisaalis peab võimaldama kõikide noorte toitlustamist ühe tunni jooksul.

2015. aastal kontrolliti 28 noortelaagrit. Inspekterimise käigus puudusi ei avastatud. Kaebusi toitlustamise korraldamise kohta 2015. aastal ei olnud.

6. Toitlustamise korraldamine hoolekandeesutustes

Täiskasvanute hooldekodudes kontrollitakse toitlustamise korraldamist sotsiaalministri 14. novembri 2002. a määruse nr 131 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele tervishoiu- ja hoolekandeesutuses“ järgi.

Laste hooldekodudes kontrollitakse toitlustamise korraldamist sotsiaalministri 15. jaanuari 2008. a määruse nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“ järgi.

2015. aastal kontrolliti toitlustamise korraldamist 178 täiskasvanute hoolekandeesutuses (sealhulgas ka erihoolekandeesutused), neljas laste hoolekandeesutuses ning 19 asenduskodus.

Täiskasvanute üldhooldekodudes on hoolealustel vähemalt 3 toidukorda, kus nad saavad sooja toitu, mõnes hooldekodus lisaks veel õhtuode (tee, saiake, võileib). Menüü koostamisel arvestatakse hoolealuste seisundiga ja võimalusel ka toidueelistustega. Vajadusel toit peenestatakse. Teoreetiline keskmine toiduenergia ja makrotoitainete sisaldus vastab nõuetele. Kaebusi toitlustamise korraldamise kohta aasta jooksul ei esinenud.

Aastal 2015 viidi läbi temaatiline sihtuuring „Tervisekaitsenõuded elukeskkonnale ning toitlustamisele hoolekandeesutuses. Uuringu eesmärgiks oli hinnata täiskasvanute hooldekodude elukeskkonda ja saada ülevaade toitlustamisest täiskasvanute hooldekodudes.

Uuringusse olid kaasatud kõik täiskasvanute hoolekandeesutused. Sihtuuringu põhjalik ülevaade on koostatud eraldi dokumendina ja avaldatud terviseameti veebilehel.

7. Toitlustamise korraldamine tervishoiuteenust osutavates asutustes

Toitlustamise korraldamist kontrolliti sotsiaalministri 14. novembri 2002. a määruse nr 131 „Tervisekaitseenõuded toitlustamisele tervishoiu- ja hoolekandeesutuses“ nõuete järgi. 2015. aastal kontrolliti 14 asutust.

Inspekterimise käigus puudusi ei avastatud. Kaebusi toitlustamise korraldamise kohta aasta jooksul ei esinenud.

8. Toitlustamise korraldamine kinnipidamisasutustes

Järelevalvet toitlustamise korraldamise üle kinnipidamisasutustes teostati sotsiaalministri 31. detsembri 2002. a määruse nr 150 „Toidunormid kinnipidamisasutustes“ järgi.

Aastal 2015 viidi läbi kõigis vanglates temaatiline sihtuuring „Toidunormid kinnipidamisasutustes”. Uuringu eesmärk oli hinnata sotsiaalministri 31.12.2002. a määruse „Toidunormid kinnipidamisasutustes“ alusel kinnipeetavatele ettenähtud toidunormide täitmist. Sihtuuringu ülevaade on koostatud eraldi dokumendina ja avaldatud terviseameti veebilehel.

Lisaks uuringule viidi läbi ka kinnipidamisasutuste inspekterimised. Kokku kontrolliti aasta jooksul 9 kinnipidamisasutust.

Toitlustamise korraldamine ning kahe nädala toidu teoreetiline energeetiline väärtus ja põhitoitainete sisaldused vastasid kehtivatele nõuetele.

Aasta jooksul laekus kinnipidamisasutustest Terviseametile 2 kaebust. Inspekterimisel selgus, et kaebused ei olnud põhjendatud.